45437/C

Donated to the Library of the Wellcome Institute by a grateful reader who has been enjoying its hospitality since 1953.

W.A. Smeaton
University College London
19 November 1985.

RAPPORT

Fait à la Faculté de Médecine de Paris, ſur l'uſage des Pommes de terre.

LES Pommes de terre inconnues en Europe avant la découverte du nouveau monde, où elles viennent naturellement, y ont été tranſportées il y a environ deux ſiècles. Cultivées depuis ce temps pour la nourriture des hommes & des beſtiaux, elles ſont devenues ſi communes qu'il n'y a preſque plus de province où l'on n'en trouve, & où ces racines tubéreuſes ne ſoient regardées comme une reſſource utile en tout temps, & néceſſaire dans les cas de diſette. Excités par l'amour du bien public, tous les Auteurs qui ont parlé de cet aliment, ont cherché par les éloges qu'ils en ont faits, à intéreſſer les Cultivateurs, & même attirer l'attention du Gouvernement pour un objet qu'ils regardent comme ſingulièrement important. La facilité à élever cette plante, qui ſuivant eux, ne demande que peu de ſoins, & croît abondamment dans les terreins qui reſtent la plupart incultes, la bonté de la nourriture qu'elle peut fournir à peu de frais aux hommes qui les mangent

avec plaiſir lorſqu'ils y ſont accoutumés; l'utilité dont elles ſont pour élever & engraiſſer la plupart des beſtiaux, l'excellence & l'abondance du lait que fourniſſent les vaches à qui on en donne, ſont les motifs qu'ils expoſent à l'envi, pour faire connoître combien il eſt avantageux de cultiver une plante d'une utilité ſi étendue.

Ces éloges ne ſont pas ſeulement dans les ouvrages de ceux qui ont écrit ſur l'uſage & la culture des Pommes de terre; ſi l'on interroge les habitans de différentes provinces, où ces racines ſont abondantes, il n'en eſt point qui n'en parle comme d'un aliment auſſi utile qu'agréable. Tout le monde ſait avec quel plaiſir & quelle avidité les enfans en mangent, pour ainſi dire ſans apprêt, & ce goût, lorſqu'ils l'ont une fois contracté, ſubſiſte juſque dans l'âge avancé, quoique l'on voie preſque tous les autres ſe perdre avec le temps.

Tant d'éloges donnés unanimement aux Pommes de terre, & même prodigués par tous les Écrivains: les champs immenſes dans preſque tous les pays de l'Europe, couverts de cette plante; l'expérience que fournit cette multitude d'hommes qui en font un uſage journalier, auroient dû mettre ces racines à l'abri d'être ſoupçonnées de pouvoir jamais être nuiſibles: cependant un Auteur anonyme expoſe dans une lettre qu'il adreſſe aux Médecins, & qu'il a fait inſérer dans la cinquième des feuilles hebdomadaires qui s'impriment à Rouen,

& qui eſt datée du 1.er février 1771, qu'il a lieu de douter que cet aliment ſi préconiſé, ſoit auſſi ſalutaire qu'on veut le faire croire: les raiſons qu'il rapporte, ont paru avec juſtice à M. le Contrôleur général, mériter que vous fuſſiez conſultés, Meſſieurs, pour ſavoir ſi les doutes de cet Auteur ſont fondés, & s'il y a en effet quelque danger à craindre pour ceux qui font uſage des Pommes de terre.

Chargés de vous donner les éclairciſſemens néceſſaires pour répondre à M. le Contrôleur général, nous avons aiſément reconnu que cette réponſe exigeroit un travail & des recherches beaucoup plus étendues que celles que nous avons faites; mais le temps qu'elles nous auroient pris, auroit trop retardé la réponſe que vous lui devez: nous avons donc penſé qu'il ſuffiroit de ſatisfaire plus ſuccinctement à ſes demandes, en lui offrant néanmoins d'examiner par la ſuite, & de diſcuter avec plus de ſoin la queſtion, s'il le jugeoit à propos.

Ce qui a commencé à faire naître les ſoupçons de l'auteur de la lettre ſur l'uſage des Pommes de terre, eſt, dit-il, un paſſage de M. Tyſſot dans ſon Traité ſur les maladies des gens du monde (*édition de 1770, page 267)*; il dit y avoir lû que les Pommes de terre ſont placées dans la claſſe des alimens gras & viſqueux.

Mais cet auteur auroit dû obſerver que M. Tyſſot, dans ſon Eſſai ſur les maladies des gens du monde, *édition de 1770*, après avoir parlé de ceux qui ont

quelque viſcère obſtrué, des cauſes de ces obſtructions, de leurs différens ſiéges, ce qu'il fait d'une manière très-abrégée, comme il eſt permis de le faire dans un Eſſai, & non dans un Traité, propoſe enſuite & de la même manière, les moyens que ces perſonnes doivent employer pour leur guériſon: les premiers devant ſe tirer de la diete, il recommande au premier article la ſobriété; le ſecond, *p. 267*, eſt conçu en ces termes:

« 2.° La plus grande attention à éviter tous les » alimens gras & viſqueux, tels que les pieds, les têtes, » les inteſtins d'animaux, les pâtiſſeries, tous les laitages, » les châtaignes, les pommes de terre, & en général tous les épaiſſiſſans ».

Il eſt facile de voir que M. Tyſſot défend aux perſonnes obſtruées, les Pommes de terre, comme un aliment épaiſſiſſant; mais il n'en interdit pas plus l'uſage aux perſonnes ſaines, que celui des châtaignes, des laitages, des pâtiſſeries & des iſſues des animaux. L'anonyme, ſans doute, ne prétend pas non plus leur interdire tous ces alimens, parce que M. Tyſſot juge avec raiſon qu'ils ne conviennent pas aux perſonnes obſtruées.

Lorſqu'il s'agit de guérir un malade, le premier ſoin d'un Médecin doit être de conformer la nourriture de ce malade à ſa ſituation, de veiller avec la plus grande attention à ce que la qualité des alimens dont il ſe nourrit, ſoit, autant qu'il eſt poſſible, oppoſée

au caractère vicieux de ſes humeurs. Chez les perſonnes obſtruées, elles tendent preſque toujours à l'épaiſſiſſement, on a lieu de leur ſoupçonner une viſcoſité qui les laiſſe difficilement traverſer leurs couloirs. Il eſt donc très-important de corriger cette viſcoſité par des alimens qui ſe digèrent aiſément, ou du moins de ne la point augmenter par des épaiſſiſſans d'une conſiſtance trop forte, & qui ne pourroient être briſés que par une action pénible des viſcères.

L'auteur de la lettre confond encore les idées de M. Tyſſot, lorſqu'il avance que cet auteur a placé les Pommes de terre dans la claſſe des alimens gras & viſqueux; il ſuffit qu'elles donnent un ſuc viſqueux, capable d'épaiſſir les humeurs, pour que M. Tyſſot les défende aux perſonnes obſtruées, ainſi que les alimens gras qui leur ſont également nuiſibles.

Le ſecond ouvrage où les motifs des ſoupçons ſur l'uſage des Pommes de terre, ont été puiſés, eſt le *Guide du Fermier :* cet ouvrage auſſi eſtimé qu'il eſt eſtimable par les vues nombreuſes & de la plus grande utilité dont il eſt rempli, eſt partagé par lettres qui contiennent des inſtructions eſſentielles ſur la manière d'élever, de nourrir les différens beſtiaux d'une baſſe-cour, & d'en tirer le plus grand profit. L'auteur, perſuadé de l'avantage immenſe que les gens de la campagne peuvent ſe procurer, en cultivant les Pommes de terre, a jugé à propos de terminer ſon livre par

une lettre très-étendue ſur ce ſujet, quoiqu'elle parût s'écarter de celui qu'il s'étoit propoſé de traiter.

Il faudroit, Meſſieurs, vous tranſcrire ici toute la lettre, pour vous donner une idée de la manière dont l'auteur penſe ſur la bonté de l'aliment que fourniſſent les Pommes de terre; il y répète preſque à chaque page, qu'il eſt difficile de ſe procurer une nourriture plus ſaine, plus abondante & à moins de frais; il aſſure « que de telle manière qu'on les mange, elles ſont un » aliment plus ſain, plus ſalutaire, plus ſalubre, plus » nourriſſant, d'une digeſtion plus facile que le pain » groſſier que mangent ordinairement les gens de la campagne »: ce ſont ſes termes, *pag. 201 & 202;* & aux *pages 197 & 198,* il avoit déjà dit « que ſeules, » elles produiſoient du pain qui n'a d'autre défaut que » d'être un peu lourd, mais qui l'eſt bien moins que le » pain que l'on fait avec des châtaignes, & que toutes » ces eſpèces de pain, pour l'ordinaire mal cuits, que » l'on fait dans beaucoup de provinces, avec de l'orge, de l'avoine, du ſarraſin, des féverolles, des pois ».

Il eſt vrai que l'auteur ajoute aux *pages 228, 229 & 230,* comme l'a remarqué l'auteur de la lettre, que pour préparer la farine de Pommes de terre que l'on deſtine à faire du pain; « il faut les râper dans de l'eau » claire & pure, remuer enſuite cette farine dans l'eau » qui devient d'un verdâtre ſale; qu'une nouvelle eau dans » laquelle on braſſe cette farine, ſe charge encore d'une

couleur preſqu'auſſi foncée que la première ; qu'il faut « la jeter, en remettre d'autre, braſſer de nouveau la « farine, changer encore d'eau juſqu'à ce que la dernière « reſte auſſi claire qu'elle y a été miſe ; que ce n'eſt qu'au « ſixième ou ſeptième lavage qu'elle ceſſe de s'éteindre ; « qu'il eſt viſible par-là que les Pommes de terre jettent « beaucoup d'impuretés, qui y reſtent toutes lorſqu'on « ſuit le procédé de la cuiſſon : Qu'il faut faire ſécher « cette farine lavée & épurée, à la chaleur du ſoleil pré- « férablement à celle du four qui en altère la blancheur ; « qu'elle ſe conſerve enſuite à merveille, & pendant très- « long-temps ; que néanmonis au mois de mai elle com- « mence à s'altérer ; qu'enfin elle ſe corrompt, devient « verte, ſe pourrit, & n'eſt plus bonne à rien ».

L'auteur attribue cette corruption au principe de végétation qui ſe trouve dans toutes les parties de cette plante, & qui y eſt d'une activité que rien ne peut détruire ; « ce principe que les grains perdent, dit-il, par la ſeule moûture, ſe développe au retour de la belle « ſaiſon dans la farine des Pommes de terre, quelque « diviſée qu'elle ait été, & procure cette corruption ; « quoique, dit-il, on penſe bien qu'il ne va pas juſqu'à « pouſſer des tiges. Il ajoute même que la germination « eſt ſi adhérente aux Pommes de terre, que l'amidon « préparé avec ces racines, & réduit en poudre à poudrer, « préſente encore les mêmes phénomènes que la farine ».

Nous aurions deſiré pouvoir éclaircir ces faits qui

nous ont paru dignes de la plus grande curioſité : Il ſeroit ſans doute utile d'examiner plus particulièrement cette partie colorante qui ſe tire de la farine des Pommes de terre, & ne peut s'enlever qu'après le ſixième ou ſeptième lavage, & prononcer ſi elle mérite les craintes qu'elle a données à l'auteur de la lettre ; mais vous ſentez aiſément, Meſſieurs, combien ce travail auroit retardé une réponſe que votre empreſſement pour le bien public, ne vous permettoit pas de différer auſſi long-temps que l'auroit exigé cette recherche.

Privés des lumières qu'auroit pu fournir une analyſe exacte de cette matière colorante, nous aurons recours à l'expérience, ce grand Maître dans l'art que nous profeſſons.

Si les impuretés verdâtres, que l'auteur cherche à enlever par le lavage réitéré de la farine des Pommes de terre, étoient nuiſibles, comment ne s'en ſeroit-on pas aperçu par quelque dérangement dans la ſanté du grand nombre d'adultes, & ſur-tout d'enfans qui en font un uſage journalier ? pourquoi, depuis que cet uſage eſt devenu ſi commun, aucun auteur n'a-t-il parlé d'accidens que l'on dût attribuer à la qualité vicieuſe de ces impuretés, dont juſqu'à préſent on n'a point cherché à priver les Pommes de terre ; leur couleur verdâtre n'eſt point une raiſon pour les faire regarder comme plus dangereuſes que les épinards, l'oſeille, les olives. Il peut être utile de priver la farine de Pommes

de terre de cette matière colorante pour la rendre plus blanche, & en faire un pain plus beau, ſans que l'on doive pour cela les regarder comme nuiſibles à la ſanté lorſqu'on les y aura laiſſées. M. Muſtel, dans ſon mémoire ſur les Pommes de terre & le pain économique, qu'il a lû à la Société royale d'Agriculture de Rouen, ne parle point de ces impuretés, & ne conſeille aucun lavage, quoique ſa manière de préparer la farine de ces racines diffère très-peu de celle que propoſe l'auteur du Guide du Fermier.

Mais tandis que ce dernier auteur avance que ſa farine préparée & lavée, comme il l'a indiqué, forme avec le mélange d'un tiers de farine de froment, un pain très-blanc, piqué d'yeux, léger, d'une digeſtion facile & de bon goût, pourvu qu'il ſoit fait avec tout le ſoin poſſible; lorſqu'il va même juſqu'à dire, que cette farine ſeule donne un pain paſſable, & préférable de beaucoup au pain dont ſe nourriſſent en général les habitans de la campagne, M. Muſtel qui ne propoſe aucune lotion, ne parle point de pain fait avec cette farine ſeule, mais il aſſure qu'en la mêlant avec un tiers de farine, on fait du pain très-mangeable; qu'à parties égales il eſt bon, & que le mélange d'un tiers de farine de Pommes de terre avec deux tiers de celle de froment, fournit un pain tel qu'il eſt difficile de s'apercevoir qu'il n'eſt pas de pur froment.

Ces différences dans la qualité du pain, quoique fait

avec des quantités pareilles de farine de froment, & de celle de Pommes de terre lavée ou non lavée; la néceſſité de mettre deux tiers de celle de froment ſur un tiers de farine non lavée, pour qu'il ſoit auſſi beau que celui qui ſe fait avec deux tiers de farine lavée, & un tiers de celle de froment, nous autoriſent à penſer que ces impuretés verdâtres que l'on enlève à la farine de Pommes de terre par les lotions reitérées, ne font qu'altérer la beauté du pain fait avec cette farine lorſqu'on les y laiſſe, ſans lui communiquer aucune qualité nuiſible. Et comment pourroit-on les regarder comme dangereuſes! depuis deux ſiècles, l'uſage des Pommes de terre devient de plus en plus commun, & ce n'eſt que l'année dernière que l'ouvrage où l'on parle de ces impuretés, & de la manière de les enlever, a été rendu public; encore l'auteur n'en parle-t-il que lorſqu'il propoſe la préparation de cette farine pour en faire du pain, pain qui n'eſt encore connu que de très-peu de perſonnes, tandis qu'on mange tous les jours les Pommes de terre, telles pour ainſi dire, que la Nature les donne, ſans autre préparation qu'une cuiſſon groſſièrement faite.

La farine préparée & lavée ne ſe conſerve cependant que juſqu'au mois de mai, elle s'altère vers ce temps, devient verte, ſe pourrit & n'eſt bonne à rien.

C'eſt ſans doute un malheur que l'humidité qui eſt inhérente à cette plante, & dont il eſt impoſſible de la priver, même lorſqu'elle eſt réduite en farine, à moins

qu'on ne lui faſſe éprouver une chaleur, qui va preſque juſqu'à la cuiſſon, la rende incapable ſuivant le Guide du Fermier, de fermenter, & par conſéquent de faire du pain : c'eſt, diſons-nous, un malheur que cette humidité prive les pauvres pendant la moitié de l'année de la reſſource que fourniſſent ces racines ; mais cette raiſon ne les rend pas plus à craindre que tous les fruits qui ſont dans le même cas. Les plus délicieux ne ſont-ils pas la plupart ſujets à une pourriture prompte ? eſt-il aliment qui ſe putréfie plus vîte que la chair des animaux !

Enfin, Meſſieurs, nous ne ſommes point touchés de l'autorité de Daniel Lang-hans, que l'auteur de la lettre traite de célèbre Médecin Suiſſe ; la manière dont il s'exprime ſuffit ſeule pour la faire rejeter, puiſqu'il n'y a qu'un Médecin peu inſtruit, qui puiſſe avancer que les écrouelles ſont extrêmement rares dans les pays où l'on ne connoît point les Pommes de terre. Vous ſavez, Meſſieurs, qu'elles ſont communes à Paris, ſur-tout parmi les gens que la pauvreté met hors d'état de ſe procurer des alimens d'une bonne qualité, & cependant il y a peu d'années que les Pommes de terre ſe voient dans nos marchés aſſez communément, pour dire qu'elles ſont partie de la nourriture du peuple.

D'ailleurs, l'autorité de ce Médecin ne peut l'emporter ſur celle de M.rs Gevigland & Sallin, tous deux Médecins de la paroiſſe de Saint-Roch, & deux de

vos Commiſſaires; ils vous répètent ici ce qu'ils vous ont déjà certifié de vive voix, & qu'ils avoient précédemment ſcellé de leur ſignature dans une brochure imprimée, dans laquelle on publie la manière dont on prépare le Ris économique pour les pauvres de cette paroiſſe, on voit qu'il y entre les trois cinquièmes de Pommes de terre; & ces M.rs nous aſſurent, tant de vive voix, que par leur certificat imprimé à la ſuite de cette brochure, « que cet aliment eſt non-ſeulement » plus propre à la ſanté que tous ceux que peuvent ſe » procurer les pauvres; mais encore qu'il prévient beau- » coup d'infirmités auxquelles ſont ſujets les enfans, & » qui en font périr un grand nombre, telles que le carreau » ou gros-ventre, les ulcères, maux d'yeux, l'atrophie & » autres maladies; nous ne pouvons, ajoutent-ils, trop » recommander l'uſage d'un aliment ſi avantageux, qui » eſt agréable, & ſur lequel l'expérience a prononcé par le ſuccès le plus conſtant ».

Comment un aliment qui mérite ces éloges, pourroit-il produire les écrouelles, dont la cauſe la plus commune eſt la mauvaiſe nourriture! eſt-il maladie plus voiſine des écrouelles, que celles dont nous venons de faire mention! ne pourroit-on pas même les regarder à juſte titre comme ſcrophuleuſes! dira-t-on qu'un aliment qui prévient à Paris des maladies preſque ſcrophuleuſes, ſi elles ne le ſont pas, donne les écrouelles en Suiſſe!

Nous terminerons, Meſſieurs, par une derniere réflexion. Une des principales propriétés des Pommes de terre, & qui les rend particulièrement recommandables, eſt, ſuivant les Auteurs, d'améliorer le lait des animaux, & d'en augmenter la quantité. M.rs Gevigland & Sallin vous ont atteſté qu'ils avoient remarqué qu'elles produiſoient le même effet chez les nourrices des pauvres enfans de la paroiſſe de Saint-Roch; c'eſt même à cette cauſe qu'ils ont attribué le changement favorable qu'ils ont obſervé dans ces enfans. Or des Médecins ne pourroient jamais penſer qu'un aliment qui produit un changement ſi avantageux dans le lait des nourrices & des animaux, puiſſe devenir la cauſe d'une maladie qui, chez les enfans, ne doit ſi ſouvent ſon origine qu'au mauvais lait que leur fourniſſent des nourrices pauvres & mal nourries.

Si les raiſons que nous venons de vous expoſer, Meſſieurs, nous ont déterminés à regarder les objections que l'auteur de la lettre anonyme propoſe contre l'uſage des Pommes de terre, comme mal fondées; ſi nous penſons que ſes ſoupçons n'ont aucun motif réel, nous ſommes bien éloignés de blâmer le zèle de ce citoyen; nous ſommes au contraire perſuadés qu'on ne ſauroit en faire trop voir dans une affaire auſſi importante que tout ce qui concerne la nourriture des hommes & des beſtiaux, & qu'on ne doit rien négliger pour écarter juſqu'aux moindres doutes, & diſſiper les craintes les

plus légères. *Signé* P. BERCHER, MACQUER, P. GEVIGLAND, ROUX, DARCET, SALLIN.

Le Samedi vingt-trois mars mil sept cent soixante-onze, la Faculté de Médecine assemblée pour entendre la lecture du Mémoire fait par les Commissaires qu'elle a nommés, pour donner leur avis sur l'usage des Pommes de terre, a approuvé en tout le contenu de ce Mémoire, & elle a arrêté qu'il seroit la réponse que la Compagnie auroit l'honneur de présenter à M. le Contrôleur général.

L. P. T. R. LE THIEULLIER, Doyen.

A PARIS, DE L'IMPRIMERIE ROYALE. 1771.

WELLCOME